Zahner Feinkost
Mitscherlichstraße 3 • 79108 Freiburg
Tel. 0761 - 500 444 20 • Fax 0761 - 500 444 53
www.zahner-feinkost.de • mbd@zahner-feinkost.de
Bestellvorlauf beträgt 5 Werktage (Mo-Fr) bis 14.00 Uhr

menü BRING - DIENST

KW 45 vom 02.11.- 08.11.2026

KW 45	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026	Samstag 07.11.2026	Sonntag 08.11.2026
Menü 1 11,40€	**Schweinegulasch** in Majoransoße, dazu grüne Bohnen und zwei Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2935 kJ, 702 kcal	**Geflügel-Cevapcici** in Pusztasoße[9], dazu Balkangemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3495 kJ, 834 kcal	**Tortelloni „Carne di Manzo“** mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	**Schwäbisches Linsengemüse** mit Speck[2,4], Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben[2,4], dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 4091 kJ, 980 kcal	**Schweinerückensteak „Holzfäller Art“** mit rustikalem Gemüse und Zwiebeln, dazu Würfelkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1746 kJ, 416 kcal	**Ein Geflügel-Cordon bleu[1,2,3,4]** gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Kartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	**Hausgemachte Rindfleischbällchen** in Thymiansoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2812 kJ, 674 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	**Zwei vegane Knusperfrikadellen** mit Röstgemüsesoße, dazu vegane Spätzle A,B,G,G1 • Brennwert: 2922 kJ, 694 kcal	**Eine Portion Schupfnudeln** mit Sauerkraut und Speck[2,4] A,E,G,G1,I • Brennwert: 2414 kJ, 576 kcal	**Hausgemachtes Kürbis-Karotten-Curry** dazu 2 Spinatknödel E,G,G1,M • Brennwert: 2223 kJ, 530 kcal	**Putenstreifen „Asia“** mit chinesischem Gemüse in Sojasoße, dazu Mandelreis A,B,E,G,G1,H,H1,J,M • Brennwert: 2523 kJ, 601 kcal	**Ein Paar Geflügelbratwürste[2,4]** in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2727 kJ, 650 kcal	**Hausgemachter Grießbrei** dazu Waldbeerenkompott G,G1,M • Brennwert: 1452 kJ, 345 kcal	
Menü 3 11,90€	**Ein Rinderhacksteak** in Bratensoße, dazu Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2922 kJ, 601 kcal	**Seelachsfilet im Backteig** dazu Salzkartoffeln und ein Sauerrahm-Kräuterdip B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 1778 kJ, 425 cal	**Eine Schweineroulade** in Bratensoße, dazu Rosenkohl und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2049 kJ, 490 kcal	**Ein paniertes Hähnchenschnitzel** mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 487 kcal	**Tagliatelle Verde „Salmone“** feine Spinatbandnudeln mit einer Lachs-Limonensoße B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3032 kJ, 722 kcal		**Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert**
Menü 4 vegetarisch 11,40€	**Eine Portion Spaghetti** mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse[2] A,G,G1,J,M • Brennwert: 2415 kJ, 569 kcal	**Eine Portion vegane Cevapcici** in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	**Mediterraner Gnocchi-Auflauf** mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	**Vegetarisches Linsengemüse** mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	**3 Stück Kartoffelrösti** dazu eine Herbstgemüse-Mischung a la creme G,G1,M • Brennwert: 1659 kJ, 396 kcal	**Zwei Gemüsefrikadellen** mit Schwarzwurzeln in einer Sahne-Petersiliensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1843 kJ, 442 kcal	**Hausgemachte Veggie-Klopse** in Majoransoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 4041 kJ, 966 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	**1 Paar Wiener Würstchen[2,4]** mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1388 kJ, 332 kcal	**Lyoner Wurstsalat[2,3,4,8,9]** „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal	**Emmentaler Käsesalat** mit bunten Gemüsestreifen, in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal	**Hähnchen-Nuggets (paniert)** dazu Rohkost-Mischsalat, Curry-Dip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2278 kJ, 546 kcal	**Hausgemachte Räucherlachsrolle** mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		**Salatplatte „Klassik“** Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu eine Scheibe Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3357 kJ, 807 kcal	**Salatplatte „Mediterran“[2,4]** Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven[6] garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2245 kJ, 539 kcal	**Salatplatte „Herbst“** Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2326 kJ, 559 kcal	**Salatplatte „Ei“** Karotten-, Rotkraut-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	**Salatplatte „Asia“** Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2853 kJ, 686 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	**Weißkraut-Zucchini-Salat** A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	**Frisee-Salat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	**Hausgemachter Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Endiviensalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	**Blattsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	**Weißkraut-Zucchini-Salat** A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	**Frisee-Salat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	**Hausgemachter Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Endiviensalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	**Blattsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert 1 1,10€*	**Fruchtjoghurt** M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	**Ein Mini-Kuchen** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Pfirsichquark** M • Brennwert: 280 kJ, 66 kcal	**Grießdessert** G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	**Vanillepudding** M • Brennwert: 661 kJ, 157 kcal	**Buttermilchdessert** M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	**Frischer Obstsalat** Brennwert: 437 kJ, 105 kcal
Dessert 2 1,10€*	**Ein Apfel** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Bio-Banane** Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	**Eine Birne** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Clementine** Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	**Eine Pflaume** Brennwert: 178 kJ, 43 kcal		

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichnen wir in grüner Schrift. A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen*, G2 = Roggen*, G3 = Gerste*, G4 = Hafer*, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln*, H2 = Haselnüsse*, H3 = Walnüsse*, H4 = Kaschunüsse*, H5 = Pecannüsse*, H6 = Paranüsse*, H7 = Pistazien*, H8 = Macadamianüsse*, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

= Rind
= Geflügel
= Schwein
= Fisch

Zahner Feinkost
Mitscherlichstraße 3 • 79108 Freiburg
Tel. 0761 - 500 444 20 • Fax 0761 - 500 444 53
www.zahner-feinkost.de • mbd@zahner-feinkost.de
Bestellvorlauf beträgt 5 Werktage (Mo-Fr) bis 14.00 Uhr

menü BRING - DIENST

KW 46 vom 09.11.- 15.11.2026

KW 46	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Menü 1 11,40€	**Kassler Rückenbraten**[2,4] auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	**Fusilli-Teigwaren** mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse[2] A,E,G,G1,M • Brennwert: 2731 kJ, 647 kcal	**Hausgemachter Kartoffel-Eintopf** mit Wiener Würstchenscheiben[2,4], Schmand und Schnittlauch, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2886 kJ, 689 kcal	**Geflügel-Köttbullar** Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2084 kJ, 499 kcal	**Ein paniertes Schweineschnitzel** mit Bratensoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2761 kJ, 661 kcal	**Rindergeschnetzeltes** in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	**Gefüllte Kalbsbrust** in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	**Eine hausgemachte Kürbis-Lasagne** mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2593 kJ, 616 kcal	**Hausgemachtes Moussaka** Kartoffelauflauf mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	**Badische Knöpfle-Pfanne** mit frischem Herbstgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	**Spanische „Paella“** Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten[1,8] und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2498 kJ, 587 kcal	**Eine geschmorte Hähnchenkeule** in Rahmgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2552 kJ, 610 kcal	**2 Stück Wiener Apfelstrudel** mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3 11,90€	**Ein Hähnchenbruststeak** in Geflügeljus, dazu feine Lauchnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2817 kJ, 674 kcal	**Pizza-Fleischkäse**[2,4] in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2297 kJ, 548 kcal	**Ein Hähnchen-Cordon bleu**[1,2,3,4] gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	**Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle** in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüsereis A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	**Ein Seehechtfilet** in Dill-Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2080 kJ, 496 kcal		**Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert**
Menü 4 vegetarisch 11,40€	**Eine Portion Rühreier** mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	**Spiralnudeln „Napoli“** mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse[2] E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	**Eine Portion Reibekuchen** mit einem Champignon-Lauch-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1871 kJ, 448 kcal	**3 Eierpfannkuchen** dazu Blumenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2101 kJ, 501 kcal	**„Förster-Topf“** vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2037 kJ, 490 kcal	**Sojageschnetzeltes** in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	**Vegetarischer Hackbraten** in Majoransoße, dazu Herbstgemüse und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3474 kJ, 831 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	**Hausgemachtes „Bircher Müsli“** mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	**2 panierte Schweineschnitzel** mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	**Elsässer Wurstsalat**[2,3,4,8] von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken[9], dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	**Frischkäse-Wrap** Weizenfladen[2] gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurke, Radieschen und Zwiebeln B,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 kcal	**Matjesfilet „Hausfrauen Art“**[2,4,9] mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		**Salatplatte „Holländische Art“** Karotten-, Gurken-, Rotkrautsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2686 kJ, 645 kcal	**Salatplatte „Herbst“** Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2326 kJ, 559 kcal	**Salatplatte „Klassik“** Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu eine Scheibe Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3357 kJ, 807 kcal	**Salatplatte „Italia“** Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat[1], dazu Blattsalat und Garnitur[4,6], mit einem Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2508 kJ, 602 kcal	**Salatplatte „Ei“** Karotten-, Rotkraut-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	**Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Zucchini-Mais-Salat** A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	**Chinakohl** mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	**Blattsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	**Eisbergsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	**Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Zucchini-Mais-Salat** A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	**Chinakohl** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	**Blattsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	**Eisbergsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	
Dessert 1 1,10€*	**Ein Schoko-Doppelkeks** E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	**Buttermilchdessert** M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	**Ein Müsliriegel** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Bio-Milchreis** M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	**Panna Cotta (Sahnepudding)** M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	**Ein Mini-Kuchen** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Fruchtjoghurt** M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	**Eine Clementine** Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	**Ein Apfel** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Pflaume** Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	**Eine Birne** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Banane** Brennwert: 318 kJ, 76 kcal		

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichnen wir in grüner Schrift. A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen°, G2 = Roggen°, G3 = Gerste°, G4 = Hafer°, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln°, H2 = Haselnüsse°, H3 = Walnüsse°, H4 = Kaschunüsse°, H5 = Pecannüsse°, H6 = Paranüsse°, H7 = Pistazien°, H8 = Macadamianüsse°, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; ° und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

= Rind
= Geflügel
= Schwein
= Fisch